浜っ子 お持ち帰り寿司

お盆は浜っ子のお寿司でわいわい豪勢に!!
握りからオードブルまでお得なセットでおもてなし

うまい寿司
水産問屋の回転寿司
浜っ子

お盆寿司祭

期間限定 8/9(土)~17(日)

お盆期間中のテイクアウトは、チラシ掲載商品のみの販売とさせていただきます。

「浜福(はまふく)」セット

前日までのご予約とさせていただきます。

1日限定30セット

- 豪華感動盛り
- 田舎巻き
- 納涼オードブル

通常税抜価格 ~~20,500円~~→ 19,000円 (税込20,520円)

ズバリ1,500円引き (税込1,620円)

豪華感動盛り

豪華ネタ50貫

5人前 50貫

12,500円 (税込13,500円)

●本まぐろ大とろ ●真鯛 ●かんぱち ●まぐろ赤身 ●いくら ●ほたて ●大えび ●数の子 ●うなぎ ●赤えび

田舎巻き

お子様に大人気!!

2,500円 (税込2,700円)

納涼オードブル

オードブルは前日までのご予約とさせていただきます。

5,500円 (税込5,940円)

テイクアウト

限定特典 5,000円(税込5,400円)以上の商品ご注文の方

期間中8/9(土)~17(日)テイクアウトをご注文のお客様、本チラシご持参で次回お店・テイクアウトで使える

500円 お食事券プレゼント!

握りAセット

●豪華感動盛り ●田舎巻き

通常税抜価格 ~~15,000円~~→ (税込16,200円) 500円(税込540円)引き 14,500円 (税込15,660円)

握りBセット

前日までのご予約とさせていただきます。

●豪華感動盛り ●納涼オードブル

通常税抜価格 ~~18,000円~~→ (税込19,440円) 500円(税込540円)引き 17,500円 (税込18,900円)

巻物・納涼オードブル2点セット

前日までのご予約とさせていただきます。

●田舎巻き ●納涼オードブル

通常税抜価格 ~~8,000円~~→ (税込8,640円) 500円(税込540円)引き 7,500円 (税込8,100円)

お盆のお集まりに!! 浜っ子 自慢のお寿司でお出迎え!

お盆期間中はチラシ掲載商品のみの販売とさせていただきます。

浜っ子 持ち帰り 検索 詳しくは検索!

味自慢。究極の逸品

※写真は4人前です。

おもてなし極(きわみ)

4人前 40貫

●本まぐろ大とろ ●真鯛 ●かんぱち ●本まぐろ赤身 ●うに ●いくら ●とり貝 ●数の子 ●大えび ●煮穴子

13,120円 (税込14,169円)

〈1人前〉3,280円(税込3,542円) 〈2人前〉6,560円(税込7,084円) 〈3人前〉9,840円(税込10,627円) 〈5人前〉16,400円(税込17,712円)

※写真は4人前です。

中とろいくらの海鮮盛り

4人前 40貫

●本まぐろ中とろ ●いか ●かんぱち ●まぐろ赤身 ●甘えび ●サーモン ●いくら ●えんがわ ●〆さば ●あじ

7,920円 (税込8,553円)

〈1人前〉1,980円(税込2,138円) 〈2人前〉3,960円(税込4,276円) 〈3人前〉5,940円(税込6,415円) 〈5人前〉9,900円(税込10,692円)

※写真は4人前です。

家族団らん盛り

お手頃充実贅沢盛り

4人前 40貫

6,720円 (税込7,257円)

〈1人前〉1,680円(税込1,814円) 〈2人前〉3,360円(税込3,628円) 〈3人前〉5,040円(税込5,443円) 〈5人前〉8,400円(税込9,072円)

●まぐろ赤身 ●いか ●かんぱち ●寿司えび ●玉子 ●ねぎとろ軍艦 ●サーモン ●つぶ貝 ●煮穴子 ●〆さば

豪華ネタを盛り込みました

※写真は5人前です。

豪華感動盛り

5人前 50貫

12,500円 (税込13,500円)

●本まぐろ大とろ ●真鯛 ●かんぱち ●まぐろ赤身 ●いくら ●ほたて ●大えび ●数の子 ●うなぎ ●赤えび

〈1人前〉2,500円(税込2,700円) 〈2人前〉5,000円(税込5,400円) 〈3人前〉7,500円(税込8,100円) 〈4人前〉10,000円(税込10,800円)

まぐろ尽くし

寿司といえばまぐろ! まぐろ好きな方はコレ!

4人前 40貫

9,120円 (税込9,849円)

※写真は4人前です。

〈1人前〉2,280円(税込2,462円) 〈2人前〉4,560円(税込4,924円) 〈3人前〉6,840円(税込7,387円) 〈5人前〉11,400円(税込12,312円)

●本まぐろ中とろ ●まぐろ赤身 ●まぐろ赤身 ●真鯛 ●いくら ●ねぎとろ軍艦 ●つぶ貝 ●サーモン ●大えび ●炙り中とろ

お盆のご予約はお早めに!

昨年もおかげさまでたくさんの方々にお寿司のご注文をいただきました。今年も多くのご予約で大変混み合うことが予想されます。
お日にち、ご注文内容がお決まりになりましたら、なるべく早めにご予約いただくことをオススメいたします。
より多くのお客様に、より美味しいお寿司を提供できるよう、浜っ子はお盆もはりきって営業してまいります。どうぞ宜しくお願いいたします。

八日市場店

匝瑳市八日市場イの726-1

【営業時間】AM11:00~PM9:00

●8/13(水)~15(金)の3日間
店内飲食 12:00~15:00/17:00~21:00
テイクアウト 11:00~20:30
の営業となります。

☎0479-79-1001

佐原東店(パルナ店)

茨城県稲敷市西代1495

【営業時間】AM11:00~PM8:00
土日祝 AM10:30開店

●8/13(水) 12時~通常営業となります。
●8/14(木) テイクアウトのみの営業となります。
●8/15(金) 通常営業となります。

☎0299-80-5765

通販サイト ヤマニの台所 おうちで港レストラン

九十九里浜をはじめとした千葉のおいしい魚を気軽に家庭で楽しんでほしい。
そんな想いでヤマニの台所は生まれました。大正時代から魚の仕事をしている私たちが市場で見極め、直接買い付けた魚を使い、魚の“おいしい”を知り尽くした職人がつくっています。
おいしさそのまま急速冷凍、できたての“港レストラン”の味を皆様の“おうち”にお届けします。

Search ヤマニの台所

おすすめ いわしの押し寿司

ヤマニの台所 YAMANI KITCHEN

ヤマニ水産株式会社 ヤマニの台所
〒289-3184 千葉県匝瑳市栢田7920
TEL 0479-67-5156
https://yamani-suisan.jp/

●土・日・祝日などは大変混み合いますので、お時間をご指定の場合、あらかじめお電話でご予約ください。
●平日午前中のご注文もお気軽にご相談ください。

※食品衛生には十分に気をつけております。※生ものですので、お届け後はお早めにお召し上がりください。※季節により内容が変わることがありますのでご了承ください。
※仕入れの状況によって内容が変わることがありますのでご了承ください。※地球資源保護のため、紙容器となります。